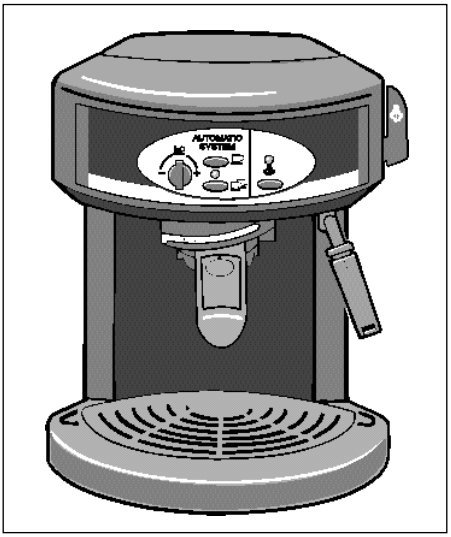
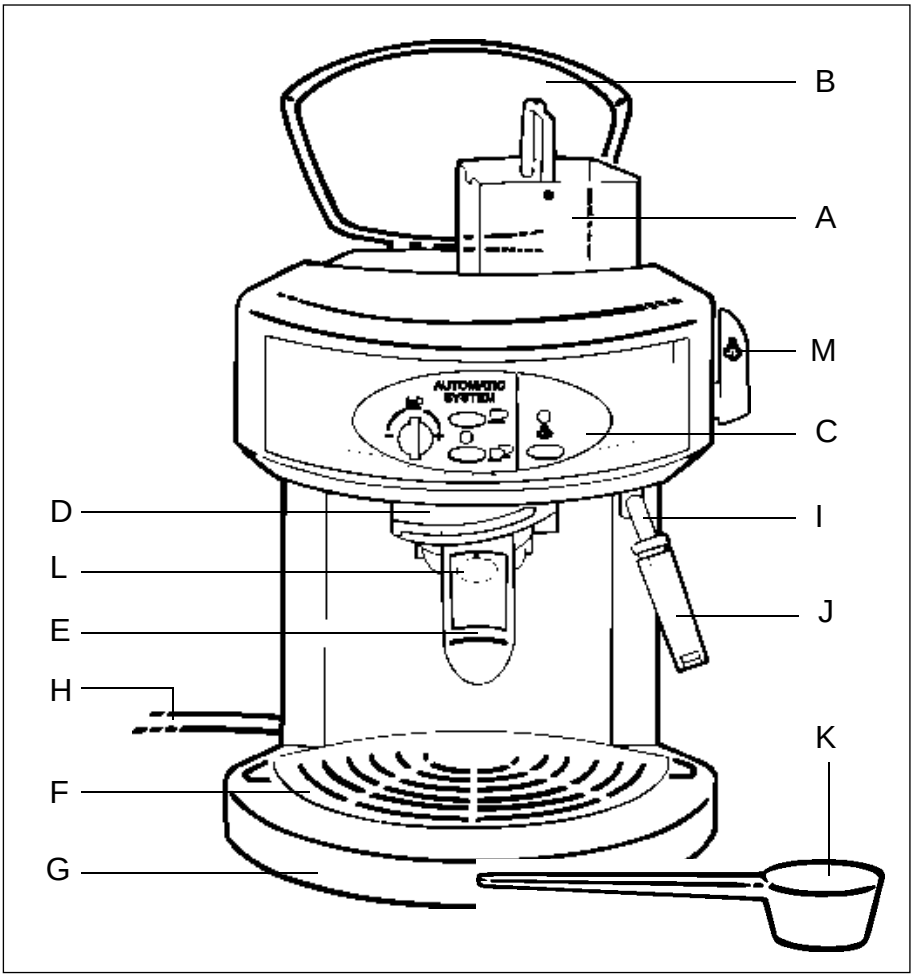
ESPRESSO
ADAGIO AUTOMATIC

Sommaire

	Pages
Descriptif général et consignes de sécurité	2 et 3
1ère mise en service et préparation de l'espresso	4 et 5
Préparation d'un cappuccino Chauffage d'une boisson	6
Entretien, détartrage	7 et 8
Réponses aux problèmes éventuels.	9 et 10
Planning de détartrage	11



MODELE 2329



1. DESCRIPTIF

A. Réservoir amovible
B. Couvercle du réservoir
C. Tableau de commande
D. Emplacement du porte filtre
E. Porte filtre
F. Grille amovible
G. Bac de récupération
H. Cordon d'alimentation
I. Buse vapeur orientable
J. Accessoire Cappuccino
K. Cuillère doseuse
L. Bouton d'éjection du marc et de déverrouillage du porte filtre
M. Commande vapeur

Cher client,

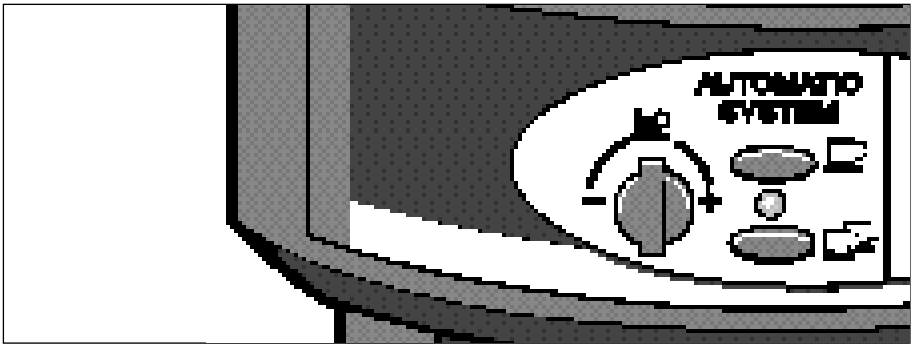
Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits Calor :
vous venez d'acheter la toute dernière innovation Calor en matière d'espresso.
Cet appareil est équipé d'un dispositif automatique assurant une température optimale du café et le réglage de son volume dans votre tasse.

2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• Pompe électromagnétique 15 bars
• Porte filtre avec système d'éjection du marc
• 1 ou 2 tasses, avec volume ajustable
• Fonction vapeur (réchauffage liquide, cappuccino)
• Réservoir d'eau amovible (capacité 0.7 l)
• Puissance 1060 watts
• Tension 220/240 V - 50 HZ
• Dispositif de sécurité contre les surchauffes
• Dimensions :H 300 mm L 275 mm P 250 mm
• Fonction sécurité auto stop : pour votre sécurité, la chauffe vapeur et l'extraction vapeur sont automatiquement coupées au bout de 4 minutes, si vous avez oublié de les arrêter.
• **Utilisation domestique exclusivement**

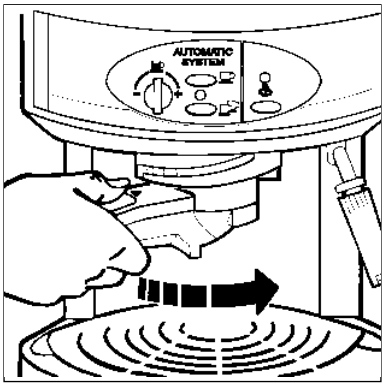
3. CONSIGNES DE SECURITE

• Avant la première utilisation, conformez-vous aux instructions du chapitre 4."Première mise en service".
• **Vérifiez que la tension d'utilisation de l'appareil (220-240 V) correspond bien à celle de votre installation.** Toute erreur de branchement peut causer des dommages irréversibles non couverts par la garantie.
• Cet appareil doit obligatoirement être branché sur un socle de prise de courant avec prise de terre. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle soit de type bipolaire avec conducteur terre 10 A et en parfait état.
• **Attention !** Pendant son fonctionnement, l'appareil se trouve sous pression. C'est la raison pour laquelle tout fonctionnement de l'appareil doit être surveillé.
• Suivez avec attention les instructions de la notice lors de l'utilisation de la fonction "Vapeur", afin d'éviter d'éventuelles projections.
• Ne pas utiliser ou déposer l'appareil sur des surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou à proximité directe d'une flamme afin de ne pas endommager le corps de l'appareil.
• Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, certaines parties du produit (vapeur, buse vapeur et porte-filtre) peuvent être portées à des températures élevées pouvant occasionner des brûlures. Bien utiliser la poignée isolante de votre porte-filtre et mettre en garde les autres utilisateurs.
• Utilisez et gardez l'appareil hors de portée des enfants.
• Ne mettez pas l'appareil en marche sans eau.
• Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher.
• Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
• Ne chauffez aucun liquide inflammable à la vapeur.
• **Débranchez l'appareil** (en retirant la prise de courant) :
- avant d'enlever le réservoir (pour le remplir ou le vider ou le nettoyer),
- avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien,
- après utilisation,
- en cas d'anomalie de fonctionnement.
• Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si :
- le cordon d'alimentation ou l'appareil sont apparemment détériorés,
- l'appareil est tombé ou a manifestement une fuite.
• Pour le détartrage, nous recommandons l'utilisation de vinaigre d'alcool pur (surtout pas de vinaigre de vin).
• Cet appareil ne peut être réparé qu'à l'aide d'outils spéciaux.En cas d'endommagement du cordon d'alimentation ou pour tout autre problème, adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre service agrée (voir liste jointe).



4. PREMIERE MISE EN SERVICE

Avant tout, nous vous invitons à lire attentivement ce mode d'emploi, ce qui vous rendra aisée l'utilisation de votre appareil dès le premier jour.

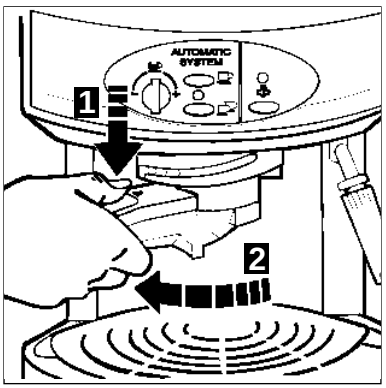


Pour obtenir un bon goût dès le premier espresso, il est nécessaire de rincer l'appareil avant sa première utilisation :
- remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche, insérez et **plaquez fermement le réservoir dans son logement** avant de rabattre le couvercle.
- insérez le porte filtre, **sans mouture**, dans l'appareil :tournez - le de gauche à droite jusqu'en butée.
- mettez un récipient d'un volume supérieur à 1 litre sous le porte filtre.

- tournez le sélecteur de volume pour le placer sur la position +.

- appuyez sur la touche 2 tasses

Le voyant clignote 1 minute - phase de chauffe - puis reste allumé, la pompe fonctionne et **l'eau** s'écoule.

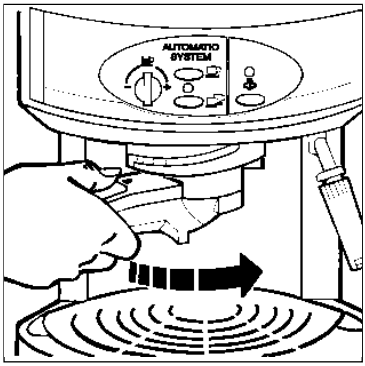


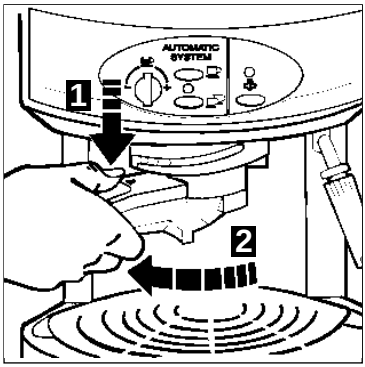
L'arrêt est automatique.
- enlevez le réservoir, videz-le, rincez-le soigneusement et remettez-le dans l'appareil.
- déverrouillez le porte filtre en appuyant sur la touche «open + eject» et en le tournant vers la gauche, puis rincez-le.

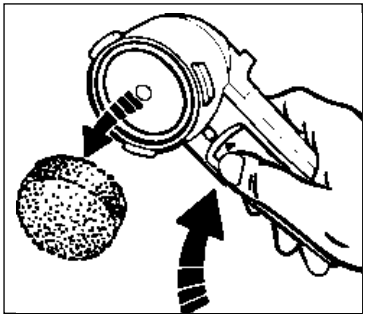
5. PREPARATION DE L'ESPRESSO

A. Préparatifs :

• remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche, insérez et **plaquez fermement le réservoir dans son logement** avant de rabattre le couvercle.
• branchez l'appareil
• à l'aide de la cuillère doseuse, mettez la mouture dans le porte filtre : 1 dose rase par tasse pour obtenir un bon espresso .
N.B. Café moulu ou en dosettes (type Carte Noire).
• insérez le porte filtre dans l'appareil en le tournant de gauche à droite pour tasser la mouture :bien serrer, sans forcer, pour obtenir un bon espresso.







• mettez une ou deux tasses sur la grille du bac de récupération sous le porte filtre.
• vérifiez que le robinet vapeur est bien fermé (chapitre 6 repère M)
N.B : pour obtenir un café très chaud, nous vous conseillons de préchauffer la (les) tasse (s) à l'eau chaude.
Par ailleurs, nous vous recommandons d'utiliser des tasses d'une capacité ne dépassant pas 50 ml

B. Réalisation du café :

• ajustez le sélecteur de volume – + pour obtenir un espresso plus ou moins long

• pour déclencher le cycle automatique, appuyez sur une des deux touches, selon que vous désiriez une ou deux tasses : ☕ ou ☕☕

- le voyant clignote environ 1 minute ✳
- le voyant reste allumé ✳ ;la phase automatique d'écoulement du café démarre
- en fin d'écoulement, quand le voyant s'éteint, la machine s'arrête automatiquement, et votre café est prêt à déguster.

C. Ajustements manuels possibles :

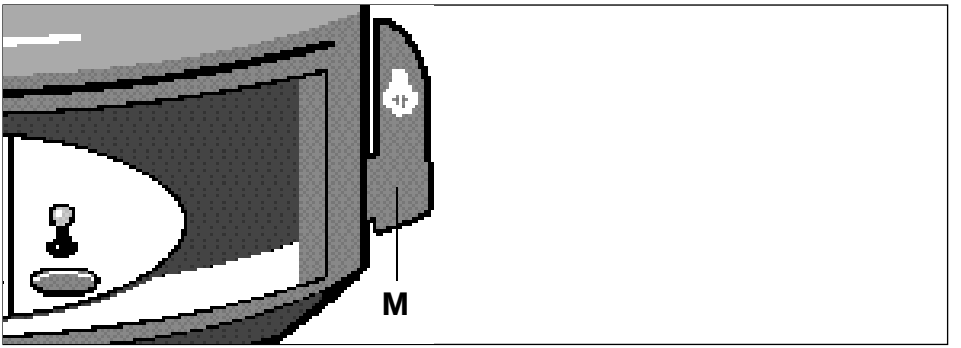
1) Rallonger votre café :
En fin d'écoulement, le voyant reste allumé environ 10 secondes, permettant de rallonger votre café, soit en tournant le sélecteur de volume vers le « + », soit en **maintenant** appuyée l'une des deux touches ☕ ou ☕☕.
2) Arrêter l'écoulement pendant le cycle automatique :
Pour éviter un éventuel débordement ou pour obtenir un café plus court, il est possible d'arrêter l'écoulement pendant le cycle automatique, soit en appuyant sur l'une des deux touches ☕ ou ☕☕, soit en tournant le sélecteur de volume vers le '' – ''
3) Changer le volume sélectionné pendant l'écoulement :
à tout moment du cycle automatique, vous pouvez modifier le volume initialement choisi à l'aide du sélecteur de volume. – +

D. Ejection du marc :

Après confection du café

* déverrouillez le porte filtre en appuyant légèrement sur la touche « open + eject » et en le tournant vers la gauche, retirez-le de l'appareil.
* jetez le marc grâce au système d'éjection en pressant à fond la touche d'éjection «open + eject» du porte filtre
* lavez le porte filtre à l'eau courante, en frottant légèrement la grille métallique.

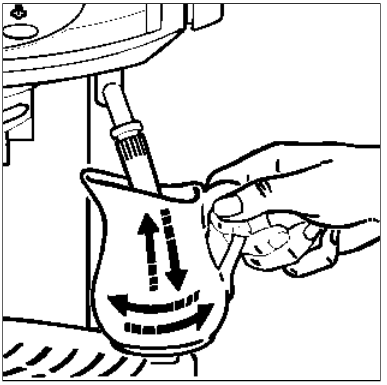
PRÉPARATION DE VOTRE CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD, BOISSON CHAUDE : UTILISATION DE LA VAPEUR



6. FONCTION VAPEUR / CAPPUCCINO

A. Préparatifs :
La vapeur sert à faire mousser le lait (par exemple pour les cappuccinos, le chocolat chaud...) et à chauffer l'eau (pour le thé et les boissons chaudes).
• remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche
• branchez l'appareil
• mettez le liquide qui doit être chauffé dans un récipient
• si vous voulez faire mousser du lait, placez l'accessoire prévu à cet usage sur la buse
• cet accessoire est inutile si vous voulez chauffer un liquide.

B. Réalisation vapeur / cappuccino
• appuyez sur la touche vapeur
• le voyant clignote pendant toute la phase de chauffe
• dès que le voyant reste allumé, vous pouvez obtenir de la vapeur :plongez la buse dans le liquide à réchauffer ou à faire mousser.
Tournez d'un quart de tour le robinet placé sur le côté droit de l'appareil (**M**).
N.B. Pour bien faire mousser le lait, faites des mouvements circulaires et de haut en bas.

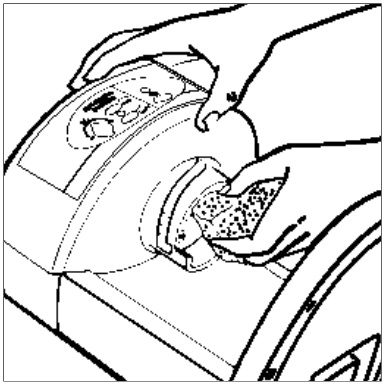


• pour arrêter la vapeur, refermez le robinet, le voyant reste allumé environ 10 secondes, puis la machine s'arrête automatiquement.

C. Ajustements manuels possibles
pour prolonger le débit vapeur, **tant que le voyant reste allumé,** vous pouvez rouvrir le robinet.

Important :
après l'arrêt de la vapeur, nettoyez immédiatement et soigneusement la buse vapeur, à l'aide d'une éponge humide. La buse est encore chaude ! veillez à ne pas vous brûler.
Ouvrir quelques instants le robinet pour purger la buse.
Rincer l'accessoire cappuccino à l'eau claire.
L'appareil est à nouveau prêt pour la préparation d'un espresso.
Nous vous recommandons cependant de laisser refroidir l'appareil environ 5 minutes après la préparation de la vapeur * sinon votre espresso pourrait avoir un goût de « brûlé »
* (ou bien faire un cycle café de 2 tasses sans mouture dans le porte filtre).

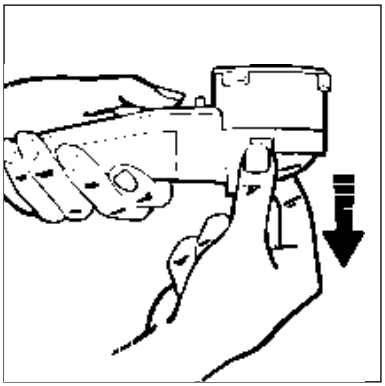
7. NETTOYAGE et ENTRETIEN



A. De l'appareil

• débranchez la prise de courant avant chaque nettoyage et laissez refroidir l'appareil !

• nettoyez de temps à autre l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez régulièrement le réservoir, le bac de récupération et sa grille et essuyez-les.
• lavez régulièrement l'intérieur du réservoir.
• n'utilisez pas de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant.
• après avoir débranché l'appareil, nettoyez régulièrement la grille de passage d'eau chaude, ainsi que le joint d'étanchéité, à l'aide d'une éponge humide.

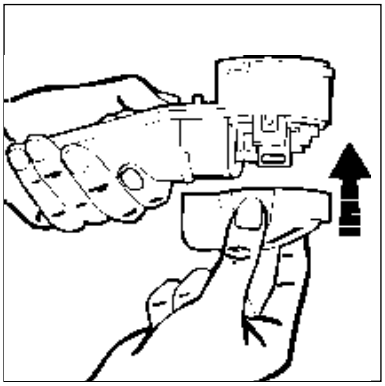


B. Du porte filtre

L'appareil que vous venez d'acheter est équipé d'un porte filtre démontable qui vous permet de le maintenir en parfait état de fonctionnement.Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation.
Ces opérations de démontage / remontage doivent être effectuées à froid.

1. Démontage du porte filtre

- extraire le porte filtre de votre espresso
- jeter le marc en pressant sur la touche d'éjection
- rincer à l'eau claire
- prendre le bas du porte filtre entre le pouce et l'index puis tirer vers le bas.



2. Nettoyage et rinçage du porte filtre

Le porte filtre peut alors être nettoyé à l'aide d'un produit détergent « vaisselle » et d'un accessoire récurant, mais doit ensuite être rincé à l'eau claire. Pour un meilleur résultat, vous pouvez actionner plusieurs fois la touche d'éjection pendant le rinçage.

3. Remontage du porte filtre

Commencez par engager le bas du porte filtre dans l'encoche prévue à cet effet, puis poussez jusqu'à entendre le « clic » garantissant le verrouillage.

8. DETARTRAGE

• pensez à détartrer régulièrement votre machine espresso
• la fréquence du détartrage de votre machine dépend bien sûr du nombre de cafés espresso que vous faites mais aussi de la dureté de l'eau que vous utilisez :

FREQUENCE DE DETARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau calcaire (19-30° th)	Eau très calcaire (>30°th)
Moins de 7	1 fois par an	tous les 8 mois	tous les 6 mois
De 7 à 20	tous les 4 mois	tous les 3 mois	tous les 2 mois
Plus de 20	tous les 3 mois	tous les 2 mois	tous les mois

• aucune réparation de cafetière pour cause de :
. détartrage non effectué,
. d'entartrage
ne sera couverte par la garantie.

A. Détartrage de la fonction café :
• débranchez l'appareil
• insérez le porte filtre (sans mouture) dans l'appareil et verrouillez-le en tournant de gauche à droite jusqu'en butée
• placez un récipient d'un volume supérieur à 0,5 litre sous le porte filtre
• tournez le sélecteur de volume - + pour le placer sur la position « + »
• videz le réservoir de son eau et remettez-le en place
• versez 0,5 litre de vinaigre d'alcool pur (surtout pas de vinaigre de vin) dans le réservoir
• branchez l'appareil et appuyez sur la touche 2 tasses .
• le voyant clignote 1 minute - phase de chauffe - puis reste allumé la pompe fonctionne et l'eau s'écoule
• laissez passer l'équivalent d'un verre de vinaigre d'alcool
• débranchez l'appareil de la prise de courant pendant son fonctionnement
• attendez 10 minutes, rebranchez et appuyez à nouveau sur la touche 2 tasses ,
jusqu'à écoulement complet du vinaigre d'alcool.

B. Rinçage :

Important :
après le détartrage, effectuez 2 - 3 opérations de rinçage avec de l'eau claire (sans mouture) comme décrit au chapitre « Première mise en service ».
L'appareil est alors détartré et à nouveau prêt à fonctionner.

9. GARANTIE

Votre appareil est garanti un an, mais toute erreur de branchement, manipulation ou utilisation autres que celles décrites dans la notice annule la garantie.
Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique, tout autre type d'utilisation annule la garantie.
Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie.
Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, consultez votre revendeur ou un centre service agréé.

10. REPONSES AUX PROBLEMES EVENTUELS

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le porte filtre est bloqué	Vous avez oublié de déverrouiller le porte filtre	Appuyez légèrement sur la touche « eject » tout en tournant le porte filtre vers la gauche.
Le marc n'est pas sec après confection d'un café	Vous n'avez pas serré le porte filtre correctement	Serrez plus le porte filtre
Le café espresso coule trop lentement	Vous avez trop serré le porte filtre	Diminuez l'effort de serrage
	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	La poignée porte filtre est sale	Nettoyez votre porte filtre selon les instructions du chapitre 7
	La grille de passage de l'eau est encrassée	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la grille du passage de l'eau avec une éponge humide ;
De l'eau s'écoule par la grille de passage de l'eau chaude après la confection d'un café espresso	Formation de tartre prématurée en raison d'une eau particulièrement calcaire	Détartrez la machine espresso conformément aux indications du mode d'emploi
Présence de marc dans la tasse	Le porte filtre est encrassé	Nettoyez votre porte filtre selon les instructions du chapitre 7
	La mouture est très fine	Utilisez une mouture légèrement plus grosse
Le café espresso n'est pas mousseux	La mouture est trop ancienne	Utilisez une mouture fraîchement moulue.
	La mouture n'est pas adaptée à l'espresso	Utilisez une mouture plus fine
	le porte filtre n'est pas assez serré	serrez plus le porte filtre
	Il y a trop peu de mouture dans le porte filtre	Rajoutez de la mouture.
Le réservoir fuit quand on le transporte	Le clapet du fond du réservoir est sale ou bloqué	Lavez le réservoir d'eau et faites fonctionner avec le doigt le clapet qui est au fond du réservoir.
Ecoulement d'eau sous l'appareil	Fuite interne	N'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre service agréé .

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Des craquements sont entendus dans le porte filtre	Phénomène normal : blocage de sécurité du porte filtre.	
Le café espresso a un goût de « brûlé »	vous avez mis de l'eau chaude dans le réservoir	utilisez de l'eau fraiche
	vous venez d'extraire de la vapeur	laisser refroidir la cafetière comme décrit au chapitre 6
L'appareil espresso fuit sur les côtés du porte filtre	Le porte filtre n'est pas placé correctement	Mettez le porte filtre en place et verrouillez-le (tournez de gauche à droite jusqu'en butée).
	Le bord du porte filtre est encrassé par la mouture	Enlevez l'excédent de mouture.
Votre café espresso a mauvais goût (vinaigre)	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement	Rincez l'appareil conformément au mode d'emploi « 1ère mise en service ».Utilisez bien du vinaigre d'alcool et non du vinaigre de vin
L'appareil espresso ne fonctionne pas	L'appareil a chauffé anormalement déclenchant le dispositif de sécurité	Attendez 30 minutes : l'appareil sera à nouveau prêt à fonctionner. Si après 30 minutes l'appareil ne fonctionne toujours pas : adressez-vous à un centre service agréé.
	La pompe s'est désamorcée pour cause de manque d'eau	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (voir chapitre « 1ère mise en service »).Evitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal enclenché	Enclenchez le réservoir d'eau en appuyant fortement.
De l'eau sort de la buse vapeur pendant que le café s'écoule	Le robinet vapeur n'est pas correctement fermé	Fermer soigneusement le robinet avant de demander un café
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait	La buse vapeur est bouchée	Débouchez-la à l'aide d'une aiguille.
	Le lait est trop chaud	Utilisez du lait froid
	La forme du récipient n'est pas appropriée	Utilisez un petit pichet
	Vous utilisez du lait écrémé	Utilisez de préférence du lait entier ou demi - écrémé.
Les deux voyants lumineux clignotent alternativement	**Le robinet vapeur n'est pas complètement fermé**	**Fermer soigneusement le robinet vapeur avant de demander à nouveau un café.**
Des gouttes d'eau sortent de la buse vapeur pendant les phases de chauffe café et/ou de chauffe vapeur	Le robinet vapeur n'est pas complètement fermé	Fermer soigneusement le robinet vapeur avant de demander à nouveau un café ou une vapeur.

S'il n'est pas possible de déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à un centre service agréé. Ne démontez jamais l'appareil.